

SLA MET SPEKJES EN WITLOOF

Benodigheden : 4 personen Voorgerecht of 2 personen hoofdschotel

	2	snee	mager spek van 0.5 cm dik	of spekreepjes
	3	snee	wit brood	
			Boter	
	1	st	appel	
	2	el	citroensap	
	1	stronkje	stronkje witloof	
	100	gr	sla	
Dressing	1	st	kleine ui	
	1	st	Ei	
	1	el	milde mosterd	
	1	dl	ciderazijn	
	2	dl	olie koolzaad	
			peper en zout	

Werkwijze :Ontwoerd het spek en snij het in reepjes
Ontkorst het brood en snij het in blokjes
Bak de spekreepjes krokant gaar in wat boter
Neem ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier
Bak de broodkorstjes bruin in het spekvet
Voeg eventueel nog wat boter toe
Schep de broodkorstjes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier
Schil de appel en verwijder het klokhuis.
Snij de appel in schijfjes en halveer ze.
Besprenkel ze met citroensap om verkleuring te voorkomen.
Was het witloof en snij het in flinterdunne ringen.
Besprenkel deze met de rest van het citroensap
Was de veldsla en laat uitlekken
Meng de appel, het witloof en de veldsla in een kom.
Maak dan een dressing.
Pel de ui en hak hem fijn.
Mix in een maatbeker het ei met de mosterd, de ui, peper en zout
Voeg er geleidelijk de azijn en tenslotte de olie aan toe. Breng op smaak.
Giet de helft van de dressing over de sla en bestrooi met de spekreepjes en de broodkorstjes.
Serveer de rest van de dressing apart.



TIP : Dit slaatje smaakt ook lekker bij de barbeque en bij alle vleessoorten (als bijgerecht)